

Coquilles à la Renée

Ingrédients

- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 livre de bœuf haché
- 1 sachet de soupe à l'oignon
- 1 boîte de tomates en dés
- 2 c. à soupe d'aromates à l'italienne
- 1 tasse de petites coquilles (pâtes)
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de cheddar râpé
- 1/3 tasse de parmesan râpé

Instructions

1. Hacher l'oignon et l'ail dans le Hachoir gagne-temps.
2. Faire revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile dans la Sauteuse de Série chef.
3. Ajouter le bœuf haché et le sachet de soupe à l'oignon, laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit cuite.
4. Ajouter les tomates en dés non égouttées (ouvrir la conserve avec l'Ouvre-boîte Tupperware).
5. Ajouter les aromates à l'italienne.
6. Ajouter les coquilles et l'eau.
7. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que les coquilles soient cuites.
8. Râper les deux sortes de fromages avec la Râpe-à-mesure ou le Maître-râpe.
9. Mélanger le tout avec les deux sortes de fromage et servir.